

Torta Internacional



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **18 kašika** mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna
- **3 kašice** praška za pecivo

Za fil:

- **15** žumanaca
- **15 kašika** šecera
- **200 g** maslaca
- **200 g** mlevenih pecenih lešnika
- **200 g** čokolade

Priprema

Za koru je potrebno umutiti 5 belanaca sa 6 kašika šecera u cvrst šam. Dodati 6 kašika mlevenih oraha, jednu kašiku brašna i kašičicu praška za pecivo. Promešati lagano kašikom i smesu izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Ispeci joj dve ovakve kore. Peku se na 200 C, oko 20 minuta.

Umutiti penasto žumanca sa šećerom dok se šećer ne istopi pa skuvati krem na pari. Ostaviti krem da se ohladi. Penasto umutiti maslac i dodati ohlaenom kremu pa ga podeliti na tri dela. U jedan dodati mlevene lešnike, u drugi otopljenu cokoladu a treci ostaje isti.

Filovati: kora - fil sa lešnicima - kora - žuti fil - kora - fil sa cokoladom. Tortu dekorisati po želji... vrsta je i pogodna za oblikovanje fondanom.

Savet

Torta je pravljena suprugu za rođendan. Odlinog je ukusa.